

⑪ 日本国特許庁 (JP)

⑩ 特許出願公開

⑫ 公開特許公報 (A)

昭57—58874

⑨ Int. Cl.³
A 23 L 2/00

識別記号

庁内整理番号
7235—4B

⑬ 公開 昭和57年(1982)4月8日

発明の数 1
審査請求 有

(全 2 頁)

⑭ 果実を封入した瓶詰飲物の製造方法

5547番地の8

⑮ 特 願 昭55—132114

⑯ 出 願 人 住吉琢司

広島県豊田郡安芸津町大字三津

⑰ 出 願 昭55(1980)9月22日

5547番地の8

⑱ 発 明 者 住吉琢司

⑲ 代 理 人 弁理士 三原隆

外1名

広島県豊田郡安芸津町大字三津

明 細 書

1. 発明の名称

果実を封入した瓶詰飲物の製造方法

2. 特許請求の範囲

レモン等の果樹の着果当初の小さい果実のついた枝を瓶内に挿込んで果実を瓶内で成長させ、瓶の口より大きくなつて適当に成熟した後、枝から切離し果実を瓶内に内蔵したものに、ウイスキー等の酒類、その他の飲物類を注入して密封したことを特徴とする、果実を封入した瓶詰飲物の製造方法。

3. 発明の詳細な説明

この発明は果実を瓶内で成長させ、瓶の口より大きく成熟した後、枝から切離して、瓶内に果実を内蔵した状態で、酒類等の飲物を注入密封した瓶詰飲物の製造方法に関する。

すなわち、レモン等の果樹の花が落ちて小さな実のついた時、その枝を瓶口より挿込んで瓶を果樹に吊しておくと、果樹は瓶内で成長する。

こうして、果実が瓶の口より大きくなり適当に

成熟した時、果実を枝から切離すと果実は瓶内に内蔵される。これにウイスキー等の酒類またはその他の飲物類を注入密封したものである。

果実を枝から切離すには、細いはさみを瓶の口から突込んで果実に近い処で切離すものである。

適用果実としては、レモンを始めとする各種の柑橘類の他、桃、リンゴ等、殆んどの果実が利用でき、また飲物としては、ウイスキー、ブランデー等の洋酒を始め、その他の酒類や、薬用酒、滋養飲料等、何でも利用できるものである。

こうして得られた飲物は、封入された果物のエキ스가抽出して、果物特有の芳香と味覚を持ち風味佳良にして、しかも果物の持つ各種ビタミン類を含んだ栄養効果の大きい飲物が得られ、またその趣様がまことにユニークであるため、優れたデザインの瓶を用いればすばらしい装飾効果を有し、ホームバーやサイドボードに飾れば一層引立つて雰囲気を楽しませ、また逸物や土産物としてまことに好適な商品となり得るものである。

4. 図面の簡単な説明

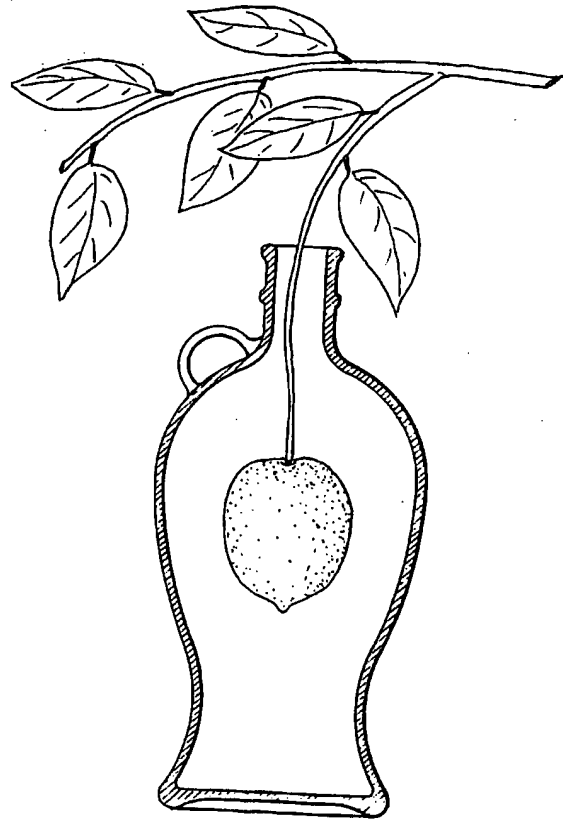
(1)

—399—

(2)

添付図面は本発明の果実を瓶内で成長させた状態を示す断面図である。

特許出願人 住吉琢司
代理人 弁理士 三原隆
(外1名)



(3)